

**Töö pealkiri: „SAFE, SFE ja SFME isolatsioonimeetodite võrdlus Prantsuse ürdisegu lenduvate orgaaniliste ühendite analüüsi näitel“**

**Autor: Monika Tõlgo**

**Juhendaja: Kristel Vene**

Toidu ühed tähtsaimad omadused on selle lõhn ja maitse, mille põhjustajateks on vastavalt lõhna-ja maitseühendid. Need üendid on valdavalt lenduvad orgaanilised üendid ja seetõttu on nende ühendite uurimine põhitöök paljudes toidutehnoloogia laborites üle kogu maailma. Selleks, et eelmainitud ühendeid uurida, tuleb tihtipeale need toidumaatriksist eraldada ja see võib keemiku jaoks olla kõige keerulisem ülesanne kogu lõhna-ja maitseühendite analüüsi vältel. Käesoleva töö eesmärgiks oli võrrelda SAFE, SFE ja SFME isolatsioonimeetodeid kuivatatud maitsetaimede lenduvate orgaaniliste ühendite analüüsiks ja seda tehti Prantsuse ürdisegu näitel. Töö laiema eesmärgiks oli saadud tulemuste põhjal aidata optimeerida maitseainetööstuse lõhna-ja maitseühendite probleemide lahendamist.